

Cam  
Bech®

Voor zachte kazen met een schimmelkorst:  
**ZOETE PERZIKSAUS MET ABRIKOOS,**  
gojibessen en kardamom uit Guatamala

Het aroma van de korst van deze kazen is heel fris wanneer ze slechts een paar dagen gelegen hebben, het doet denken aan verse bloem of aan champignons.

Binnenin is de kaas romig en zacht. Bij oudere kazen kan de korst echter een enigszins pikante smaak hebben met een meer persistent aroma. Dientengevolge hebben we een begeleidende saus nodig van dezelfde karakteristieken, wanneer we dit aroma niet in de mond willen verliezen.

Met de **wijnperziken en de abrikozen** hebben we twee heel soortgelijke texturen gevonden: vlezig wanneer ze vers zijn en meer gelei-achtig na het koken. Hun gematigde suikergehalte en lichte aroma breekt met de smaak en de kleur van de **gojibessen**, heel weinig zoet en licht aromatisch. Het contrapunt wordt gevormd door de **groene kardamom uit Guatamala**, stokpaardje van de Slow Food beweging. Deze geeft levendigheid in combinatie met jonge kazen en maakt de mond schoon bij oudere kazen.

*De goddelijke combinatie*

